



Pioniere der Ernährungswende: Zehn deutsche Kommunen ausgewählt

20.01.2025, Robert Bosch Stiftung

Die Robert Bosch Stiftung lädt heute zur großen Auftaktveranstaltung des Projekts „Zukunft aufgetischt!“ nach Berlin. Es ist der Start von zehn Modellinitiativen in Deutschland, die mit ihren innovativen und partizipativen Ansätzen Antworten auf zentrale Herausforderungen der Ernährungswende geben wollen – darunter der Klimaschutz, die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und der gerechte Zugang zu gesunden Lebensmitteln.

Die Gewinner-Kommunen haben sich gegen 43 Bewerber:innen durchgesetzt und werden nun über zwei Jahre von der Robert Bosch Stiftung gefördert, um vor Ort mit den Menschen in den Austausch zu gehen und mit Hilfe unterschiedlicher Beteiligungsformate regionale Ernährungssysteme nachhaltig zu gestalten.

„Die meisten Menschen möchten sich gesund und nachhaltig ernähren. Mit unserer Ernährungsstrategie wollen wir ihnen das leichter machen, zum Beispiel in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit unserem Modellregionenwettbewerb unterstützen wir Regionen dabei, mehr regionale, saisonale und gerne Bio-Lebensmittel in Kantinen und Mensen, in Kitas und Schulen auf den Tisch zu bringen und die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung umzusetzen“, erklärt Dr. Ophelia Nick, Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Sie unterstützt das Projekt und hält bei der Auftaktveranstaltung die Laudatio. „Je mehr Regionen unserem Beispiel folgen, umso besser. Daher freue ich mich über das Engagement der Robert Bosch Stiftung, die Ideen von weiteren Regionen zu unterstützen.“ Damit würden die Regionen vor Ort die nötigen Rahmenbedingungen schaffen, damit sich Menschen gesund und nachhaltig ernähren könnten.

Die zehn ausgewählten Kommunen konnten die unabhängige, siebenköpfige Programmjury – bestehend aus Expert:innen aus Landwirtschaft, Wis-

senschaft und Zivilgesellschaft – mit ihren vielfältigen Ideen überzeugen und dabei ganz unterschiedliche Schwerpunkte setzen. So will der bayerische Landkreis Ostallgäu lokale Akteure vernetzen, um nachhaltige und regionale Verpflegungssysteme in Betrieben, Kitas und Schulen zu schaffen. In der brandenburgischen Oberhavel stehen Inspirationsworkshops und interkommunale Kooperationen im Mittelpunkt, um gesundheitsfördernde Ernährungsformen für alle erlebbar und zugänglich zu machen. Und im niedersächsischen Verden liegt der Fokus auf der Schaffung von Lernorten, Bildungsangeboten und neuartigen Kommunikationsformaten, die eine dauerhafte Verbindung zwischen Erzeuger:innen, Verarbeiter:innen und Verbraucher:innen fördern sollen.

Im Zentrum des Projekts „Zukunft aufgetischt!“ steht eine enge Zusammenarbeit zwischen Politik, Zivilgesellschaft, Landwirtschaft und Bürger:innen. Bei der Auswahl der Kommunen wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass sich alle Menschen und Akteur:innen vor Ort aktiv beteiligen können. Ebenso entscheidend war ein klarer politische Wille, um neue Strategien, Strukturen und Prozesse nachhaltig zu etablieren.

„Das Projekt „Zukunft aufgetischt!“ bietet Kommunen die Chance, mit inklusiven Aushandlungsprozessen Modelllösungen für die drängenden Herausforderungen der Ernährungswende zu entwickeln“, so Ottilie Bälz, Bereichsleiterin Globale Fragen bei der Robert Bosch Stiftung. „Es ist eines der ersten Projekte in Deutschland, das dieses wichtige Thema flächendeckend in den ländlichen Raum trägt. Denn gerade hier fehlt es an maßgeschneiderten Strategien, die vor Ort funktionieren. Unser Ziel ist es nicht, fertige Konzepte zu fördern, sondern die Entwicklung nachhaltiger, regionaler Ansätze, um die lokale Bevölkerung aktiv in diese Prozesse einzubinden und damit zu einer Stärkung demokratischer Werte beizutragen.“

Während der zweijährigen Förderphase erhalten die Kommunen bis zu 175.000 Euro sowie professionelle Unterstützung, um die lokale Situation gemeinsam zu analysieren, ihre Vorhaben weiterzuentwickeln und zu optimieren.



Zu den Umsetzungspartner:innen gehören die Beratungsgesellschaft B.A.U.M. Consult GmbH, der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. und die Kommunikationsberatung IKU_Die Dialoggestalter.

Über das Projekt

Das Projekt „Zukunft aufgetischt!“ steht beispielhaft für die Verknüpfung von Gesundheit, Klimaschutz, regionaler Entwicklung und Resilienz. Es bietet Kommunen die Chance, innovative Antworten auf die drängenden Fragen der Ernährungswende zu entwickeln – und so einen entscheidenden Beitrag für eine nachhaltige Zukunft zu leisten.

Die Kommunen im Förderprogramm:

- Amt Temnitz | bEsser an der Temnitz | Brandenburg
- Bad Bevensen | Gutes Essen für Alle | Niedersachsen
- Braunichswalde | „Gemeinsam gut versorgen und versorgt sein!“ | Thüringen
- Gülzow, Kollow, Krukow | Dörp Kök – Neu denken! | Schleswig-Holstein
- Landkreis Ostallgäu | MAHLZEIT – Den Einsatz regionaler (Bio-) Produkte in Ostallgäuer Küchen stärken | Bayern
- Leichlingen | Leichlinger Zukunfts-Büffet – Klima | Nordrhein-Westfalen
- Oberhavel | Brandenburgische Seenplatte – jut leben, jut essen - für ALLE | Brandenburg
- Papenburg | Am Tisch der Möglichkeiten – Nachhaltiges Essen gemeinsam gestalten | Niedersachsen
- Tangerhütte | Zukunftsküche – Gut essen in Tangerhütte | Sachsen-Anhalt
- Verden | Brückenschlag Wertschöpfungsnetz Ernährung für Verden und Dörverden | Niedersachsen

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news845952>.

Kalorienkennzeichnung fördert die Wahl kalorienärmerer Lebensmittel – jedoch nur geringfügig

20.01.2025, Cochrane Deutschland

Vorverpackte Lebensmittel sind ein wesentlicher Bestandteil unserer täglichen Ernährung. Oft handelt es sich dabei um komplex zusammengesetzte Produkte mit verschiedenen Zutaten. Für Verbraucher*innen ist es oft schwer, den Nährstoff- oder Energiegehalt dieser Speisen und Getränke einzuschätzen.

Seit 2016 ist in Deutschland die Angabe von durchschnittlichen Nährwerten pro 100 g bzw. 100 ml auf den meisten verpackten Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben. Ergänzend dazu besteht seit 2020 die Möglichkeit, die Nährwertqualität eines Produkts freiwillig durch den Nutri-Score zu kennzeichnen.

Ein Cochrane-Forschungsteam aus Großbritannien hat 25 Studien zu den Auswirkungen einer Kalorienkennzeichnung auf die Auswahl, den Kauf und den Konsum von Lebensmitteln gefunden und diese ausgewertet. Die meisten Studien fanden in realen Umgebungen statt, in denen Menschen üblicherweise Nahrungsmittel kaufen oder konsumieren, etwa in Restaurants, Kantinen und Supermärkten. Die analysierten Studien umfassten über 10.000 Teilnehmer*innen aus einkommensstarken Ländern wie Kanada, Frankreich, Großbritannien und den USA. Zwei der Studien untersuchten auch alkoholische Getränke, doch deren Ergebnisse sind zu unsicher, um belastbare Schlüsse zu ziehen.

Insgesamt stellten die Cochrane-Autor*innen fest, dass Kalorienangaben zu einer leichten Reduktion der gewählten Kalorienmenge führen. Konkret bedeutet dies: Pro Mahlzeit werden im Durchschnitt 1,8 % weniger Kalorien ausgewählt.



Das entspricht bei einer Mahlzeit von 600 Kalorien etwa 11 Kalorien, vergleichbar mit zwei Mandeln. Diese leichte Reduktion gilt als sicher (16 Studien mit 9850 Teilnehmenden, hohe Vertrauenswürdigkeit der Evidenz). Möglicherweise wirkt sich das auch auf den Konsum aus, indem pro durchschnittlicher Mahlzeit 35 kcal weniger aufgenommen werden (8 Studien mit 2134 Teilnehmenden, niedrige Vertrauenswürdigkeit der Evidenz).

Auch wenn diese Einsparungen bei einzelnen Mahlzeiten oder Einkäufen gering sind, könnten kleine, tägliche Änderungen dazu führen, dass sich beispielsweise eine häufig mit zunehmendem Lebensalter eintretende Gewichtszunahme abschwächt. Das ist aber Spekulation, Daten dazu fehlen.

Bedenken bleiben hinsichtlich möglicher Auswirkungen auf gefährdete Gruppen, etwa Menschen mit Essstörungen. Der Review stellt fest, dass es zu wenige Daten zu möglichen negativen Auswirkungen gibt, einschließlich der Folgen für das mentale Wohlbefinden. Es bleibt daher offen, ob die geringe, potenziell langfristig bedeutsame Wirkung auf die Lebensmittelauswahl mögliche negative Auswirkungen aufwiegt.

Eine Kalorienkennzeichnung könnte Teil eines umfassenderen Ansatzes sein, der etwa durch Maßnahmen wie Steuern, Werbebeschränkungen und die Neuzusammensetzung von Produkten die Lebensmittelindustrie stärker in die Pflicht nimmt.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news846008>.

Nicht nur Getreide: Neue Einblicke in den Speiseplan von vor 5000 Jahren

17.01.2025, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Die sog. Trichterbecherkultur (4000-2800 v. u. Z.) repräsentiert in Südsandinavien und Norddeutschland die erste Phase von

Menschen, die Ackerbau und Viehzucht betrieben. Die Lebensweise der frühen Bäuer:innen ist seit Jahrzehnten Gegenstand der Forschung. Jedoch ist es bis heute ein Rätsel geblieben, welche pflanzlichen Nahrungsmittel sie neben der Basisnahrung Getreide bevorzugt haben, und, welches Produkt aus Getreidekörnern hergestellt wurde. Kürzlich wurde eine Studie des Kieler Sonderforschungsbereichs (SFB) 1266 der Christian-Albrechts-Universität in einer renommierten wissenschaftlichen Zeitschrift, dem *Journal of Archaeological Science: Reports*, veröffentlicht, die weitere Einblicke in den Speiseplan der frühesten Bäuer:innen gewährt. Alles, was es dazu brauchte, war eine Analyse alter Pflanzenreste, nämlich von Mikrofossilien, die auf Mahlsteinen erhalten sind.

Die analysierten Mahlsteine stammen von der Fundstelle Oldenburg LA 77, einer mittelneolithischen Siedlung (3270-2920 v. u. Z.). Sie befand sich auf einer Düne im ehemaligen Feuchtgebiet des Oldenburger Grabens an der südwestlichen Ostseeküste. Während des Neolithikums gab es in diesem Feuchtgebiet eine Reihe von Siedlungen, von denen Oldenburg LA 77 eine der am besten erforschten ist. Dieses Dorf ist repräsentativ für einen sozialen Wandel in Norddeutschland. Vormalig lebten Menschen in isolierten Gehöften, doch im späten vierten Jahrtausend v. u. Z. wurden größere dörfliche Gemeinschaften gegründet. Die Ausgrabungen erbrachten Nachweise für zahlreiche Häuser, für einen Brunnen und es wurden tausende Einzelfunde gemacht, wie Feuersteinartefakte, Keramikscherben und Mahlsteine. Dr. Jingping An, wissenschaftliche Mitarbeiterin im SFB 1266 und Erstautorin der Studie, erklärt: „Mahlsteine sind hervorragende Archive für die Bewahrung von Informationen über pflanzliche Nahrungsmittel. Selbst ein kleines Fragment kann viele pflanzliche Mikrofossilien enthalten, darunter Stärkekörner und Phytolithen.“

Die von den Mahlsteinen aus Oldenburg LA 77 geborgenen pflanzlichen Mikrofossilien geben Aufschluss über die Verarbeitung verschiedener pflanzlicher Nahrungsmittel, neben Weizen und Gerste sind dies auch Früchte von Wildgräsern und Knöterich, Eicheln und stärkehaltige Knollen; einige wenige Samen stammen möglicherweise von



wilden Hülsenfrüchten. An dieser Vielfalt an pflanzlichen Nahrungsressourcen aus dem 5000 Jahre alten Dorfes Oldenburg LA 77 sind besonders solche von Wildpflanzen hervorzuheben. „Wildpflanzen wurden bereits durch die Analyse verkohlter Samen, Früchte und Knollen aus Bodenproben von diesem neolithischen Dorf dokumentiert. Diese Studie bestätigt einmal mehr deren Verzehr, indem sie sich direkt mit der Verarbeitung von Lebensmitteln befasst“, erklärt Prof. Wiebke Kirleis, Leiterin der Studie im SFB 1266, hinzu. „Die Menschen in der Vergangenheit wussten, wie sie ihre Ernährung bereichern konnten“, ergänzt Dr. Jingping An. Dieses Ergebnis steht im Einklang mit der Analyse von Pflanzenresten aus einer anderen Siedlung der Trichterbecherkultur, dem Fundort Frydenlund (ca. 3600 v. u. Z.) im heutigen Dänemark, die Prof. Wiebke Kirleis gerade zusammen mit Kolleg:innen vom Moesgaard Museum in Aarhus, Dänemark, veröffentlicht hat. In Frydenlund finden sich auf den Mahlsteinen pflanzliche Mikrofossilien ausschließlich von Wildpflanzen.

In Oldenburg LA 77 deuten die Mikrofossilanalysen an den Mahlsteinen darauf hin, dass Getreidekörner vermutlich sowohl zu groben Bruchstücken zerkleinert als auch zu feinem Mehl gemahlen worden sind. Zusammen mit kürzlich veröffentlichten Biomarker-Nachweisen für Getreide auf einem sog. Backetter aus Oldenburg LA 77 deutet dies auf eine mögliche Herstellung von Fladenbrot hin, während botanische und chemische Analyse von angebrannten Speiseresten auf Keramikscherben das Kochen von Brei belegen. Dieses Ergebnis unterscheidet sich von den Untersuchungen des Fundortes Frydenlund, wo Beweise für das Mahlen von Getreide fehlen, und die Fülle von verkohlten Getreidekörnern aus Bodenproben darauf schließen lässt, dass das Getreide höchstwahrscheinlich als Brei verzehrt wurde. „Es ist spannend zu sehen, dass die ersten Bäuer:innen ein ähnliches Interesse am Verzehr von Wildpflanzen hatten, sich aber in der Art der Zubereitung ihres Getreides unterscheiden“, betont Prof. Wiebke Kirleis. In der Tat deuten die vorliegenden Studien darauf hin, dass die frühen Bäuer:innen in Norddeutschland und Dänemark möglicherweise unterschiedliche Vorlieben für Mahlzeiten mit Getreide hatten.

„Die Nahrungszubereitung und das Kochen der ersten Bäuer:innen waren also komplex und vielfältig, wie die von ihnen hinterlassenen Spuren zeigen“, ergänzt Dr. Jingping An.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news845929>.

Internationale Kommission mit Dresdner Wissenschaftlern schlägt umfassende Überarbeitung der Adipositas-Diagnose vor

17.01.2025, Technische Universität Dresden

Weltweit sind etwa eine Milliarde Menschen adipös. In Deutschland ist jeder vierte Erwachsene stark übergewichtig. Viele leiden unter der Erkrankung. Die Kosten für die Behandlung von Adipositas und den daraus resultierenden Folgeerkrankungen, u. a. Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Arthrose, bestimmte Krebsarten und psychische Beschwerden, belasten die Gesundheitssysteme. Präzisere Diagnosen bei Übergewicht könnten Betroffenen gezielter helfen und gleichzeitig Kosten senken.

Derzeit stützen sich medizinische Ansätze zur Diagnose von Adipositas hauptsächlich auf den sogenannten Body-Mass-Index (BMI). Der BMI ist jedoch auf individueller Ebene kein zuverlässiges Maß für Gesundheit oder Krankheit. Dies kann zu Fehldiagnosen und negativen Folgen für Betroffene und die Gesellschaft führen. Die Commission on Clinical Obesity, ein international und interdisziplinär aus weltweit hochrangigen Expertinnen und Experten besetztes Gremium, empfiehlt daher, neben dem BMI auch Messungen des Taillenumfangs oder direkte Fettmessungen zur Erkennung von Fettleibigkeit zu verwenden, um das Risiko einer Fehlklassifizierung zu verringern.

Die Kommission stellte im Rahmen der Vorstellung ihrer Arbeit zwei neue diagnostische Kategorien vor: "klinische Adipositas" und "präklinische Adipositas".



Klinische Adipositas wird als chronische Krankheit definiert, die mit einer anhaltenden Organfunktionsstörung aufgrund des starken Übergewichts einhergeht. Präklinische Adipositas ist mit einem erhöhten Gesundheitsrisiko verbunden, jedoch keine anhaltende Erkrankung.

Die Kommission macht sich dafür stark, dass alle Menschen mit Adipositas eine personalisierte Gesundheitsberatung und evidenzbasierte Versorgung erhalten – frei von Stigmatisierung und Schuldzuweisungen. Dies soll durch unterschiedliche Strategien für klinische und präklinische Adipositas erreicht werden. „Adipositas nur als Risikofaktor und niemals als Krankheit zu betrachten, kann Menschen, die allein aufgrund von Adipositas gesundheitlich krank sind, zu Unrecht den Zugang zu zeitkritischer Versorgung verweigern. Auf der anderen Seite führt eine pauschale Definition von Adipositas als Krankheit zu Überdiagnosen und ungerechtfertigtem Einsatz von Medikamenten und chirurgischen Eingriffen, mit potenziellem Schaden für den Einzelnen und schwindelerregenden Kosten für die Gesellschaft“, sagt der Vorsitzende der Kommission, Prof. Francesco Rubino vom King's College London.

„Eine gründliche und ausgewogene Definition von Adipositas ist längst überfällig, um die medizinischen und sozioökonomischen Herausforderungen anzugehen“, betont Prof. Stefan Bornstein, Mitglied der Kommission und Direktor des Zentrums für Innere Medizin am Universitätsklinikum Carl Gustav Carus Dresden sowie Wissenschaftler am Deutschen Zentrum für Diabetesforschung (DZD). Der Vorschlag der Kommission biete den Gesundheitssystemen die Möglichkeit, eine klinisch relevante Definition von Adipositas sowie genauere Methoden für ihre Diagnose zu verabschieden. Dies könne helfen, die Ressourcen effizienter zu nutzen und den Menschen gezielter zu helfen.

Die Kommission unter dem Vorsitz von Prof. Francesco Rubino vom King's College London umfasst 56 internationale Expertinnen und Experten aus einem breiten Spektrum medizinischer Fachgebiete, darunter Endokrinologie, Innere Medizin, Chirurgie, Biologie, Ernährung und öffentliche Ge-

sundheit, die viele Länder und unterschiedliche Gesundheitssysteme vertreten. Unterstützt von der World Obesity Federation und 75 anderen medizinischen Organisationen weltweit, legt die Kommission eine neue evidenzbasierte Definition der klinischen Adipositas vor, die als chronische, systemische Erkrankung durch übermäßige Adipositas verstanden wird. Ziel ist es, die Einschränkungen der traditionellen Definition und Diagnose zu überwinden und die notwendige Versorgung für Betroffene zu gewährleisten. Die Kommission bezog auch Menschen mit Adipositas ein und befasste sich insbesondere mit den möglichen Auswirkungen der neuen Definitionen von Adipositas auf die weit verbreitete gesellschaftliche Stigmatisierung.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news845934>.

Pflanzendrinks in der Kleinkindernahrung

16.01.2025, Netzwerk Gesund ins Leben

Pflanzendrinks aus Hafer, Soja oder Mandeln nutzen immer mehr Kleinkind-Eltern in der Alltagsküche. Die Milchalternativen liefern jedoch nicht die gleichen, für Kinder essenziellen Nährstoffe wie Kuhmilch. Der neueste Nachgefragt-Artikel des Netzwerks Gesund ins Leben beleuchtet das Thema genauer.

Immer mehr Menschen greifen in ihrem Alltag zu pflanzlichen Milchalternativen – auch für ihre Kleinkinder. Was bezogen auf Nachhaltigkeit und Klima sinnvoll ist, kann, was die Nährstoffversorgung angeht, zum Problem werden. Nehmen 1- bis 3-Jährige keine oder nur wenig Kuhmilch und Milchprodukte zu sich, verringert das die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen wie Calcium, Jod und den Vitaminen B2 und B12. Pflanzendrinks beinhalten diese natürlicherweise nur in geringen, oft kaum relevanten Mengen bzw. überhaupt nicht. Nicht angereicherte Sojadrinks enthalten zum Beispiel nur 13 mg Calcium pro 100 ml, während es bei Kuhmilch 120 mg pro 100 ml sind*.



In Haferdrinks kommt Calcium ohne Anreicherung gar nicht vor. Eltern, die ihren Kindern Pflanzendrinks statt Kuhmilch anbieten möchten, sollten sich dessen bewusst sein und folgende Tipps befolgen (siehe auch Abbildung):

- Pflanzendrinks wählen, denen die Nährstoffe Calcium, Jod, Vitamin B2 und/oder Vitamin B12 zugesetzt sind – eine aktuelle Markübersicht bietet die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hier. <https://www.verbraucherzentrale.nrw/pflanzendrinks>
- Fehlen den Milchalternativen diese Nährstoffe ganz oder teilweise, gezielt Lebensmittel in die Ernährung einbauen, die diese enthalten. Eine professionelle Ernährungsberatung kann hier unterstützen.
- Nahrungsergänzungsmittel können bei unzureichender Nährstoffzufuhr ggf. eine Option sein. Sie sollen jedoch nur nach Rücksprache mit der Kinder- und Jugendärztin oder dem Kinder- und Jugendarzt eingenommen werden. Nur bei einer rein pflanzlichen Ernährung soll Vitamin B12 generell supplementiert werden.

Ausführlichere Informationen zum Thema bietet der neue Nachgefragt-Beitrag „Pflanzendrinks statt Kuhmilch: Wie ist der Ersatz in der Ernährung von Kleinkindern zu bewerten?“ <https://www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkreise/ernaehrung-und-bewegung-fuer-kle...> des Netzwerks Gesund ins Leben. Neben praxisnahen Empfehlungen beinhaltet er wissenschaftliche Berechnungen zur Bedeutung von Kuhmilch in der Ernährung von Kindern zwischen einem und drei Jahren.

*Es handelt sich hier um Durchschnittswerte, einzelne Produkte können davon abweichen. Die Werte sind dem Bundeslebensmittelschlüssel entnommen und beziehen sich auf „Sojadrink/Sojadrinkprodukte“ und „Kuhmilch Trinkmilch 3,5 % Fett“.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news845859>.

Mit Mehrweg gegen den To-Go-Müll: Was Politik und Gastronomie tun können

16.01.2025, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung GmbH, gemeinnützig

Ob Kaffee „To Go“ oder Burger vom Lieferdienst: Kund*innen von Cafés, Restaurants oder Lieferplattformen bekommen ihre Bestellungen meistens in Einwegverpackungen, die danach weggeworfen werden. Wie können umweltfreundliche Mehrwegverpackungen als Alternativen attraktiver werden? Ein Projektteam aus Forschung und Praxis zeigt, was jetzt getan werden kann: Die Betriebe sollten einfache Maßnahmen im Verkaufsbereich umsetzen, zum Beispiel eine direkte Ansprache der Kund*innen durch das Personal sowie eine gut sichtbare Platzierung der Mehrwegbehälter. Damit sich Mehrweg ausweitet, müssen die Gastronom*innen aber von der Politik durch die Schaffung einer niederschweligen Rücknahmeinfrastruktur vor Ort unterstützt werden.

Im vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projekt REPAID haben das Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) und das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gemeinsam mit den Mehrwegsystemanbietern Recup und Vytal untersucht, wie Mehrweg in der Gastronomie gefördert werden kann. Ihre Empfehlungen haben sie nun in einem Impulspapier für die Politik, in Handlungsempfehlungen für die Gastronomie sowie einem Hintergrundpapier veröffentlicht.

Seit Januar 2023 gilt die Mehrwegangebotspflicht. Sie schreibt vielen Gastronomiebetrieben vor, dass sie etwa für Teller, Schalen und Becher eine Mehrwegvariante anbieten müssen. Doch die Verpflichtung zum Angebot führt bisher nicht dazu, dass der Mehrweganteil in der Gastronomie spürbar ansteigt: 2023 wurden rund 14,6 Milliarden Einwegverpackungen ausgegeben, das sind eine Milliarde mehr als im Vorjahr. Dabei lohnt sich Mehrweg nicht nur für die Umwelt, sondern auch finanziell für die Gastronom*innen, zeigt das Projekt REPAID: Im Praxistest sparten die teilnehmenden Betriebe durchschnittlich zwischen 10 und 16 Prozent der Verpackungskosten und durchschnittlich 12



Prozent des CO₂-Fußabdruckes für Verpackungen ein.

„Mehrwegverpackungen sind eine Win-Win-Situation für Gastronom*innen und den Umweltschutz“, betont IÖW-Projektleiter Patrick Schöpflin. „Je höher der Anteil an Mehrweg in einem Betrieb ist, desto größer ist das Potenzial für finanzielle Einsparungen und je zuverlässiger und schneller die Rückgabe stattfindet, desto größer ist der Beitrag zum Umweltschutz.“

Speisen, Lebensmittel und Getränke per App nach Hause zu bestellen, finden viele Kund*innen praktisch. Online-Bestellungen sind daher ein zentraler Hebel, um Mehrweg zu etablieren. Dazu sollten Anbieter die Abfrage nach der Verpackungsoption Mehrweg standardmäßig in den Bestellprozess integrieren und idealerweise voreinstellen – so wird Mehrweg als das neue Normal etabliert. Derzeit ist es noch zu kompliziert, sich für Mehrweg zu entscheiden. Zudem ist die Rückgabe durch die Logistik und Hygienevorschriften schwierig. Mögliche Lösungen: Öffentliche Rücknahmeautomaten und etwa ein separates Fach für benutzte Mehrwegbehälter zum Transport.

Kommunen und Städte sollten Mehrwegangebote fördern und Rücknahmeinfrastrukturen entwickeln, die zu den Bedingungen vor Ort passen – so die Forschenden: „Verbesserte Rücknahmestrukturen für Mehrwegbehälter sind ein wichtiger Schritt, um Kund*innen, Gastronom*innen und Lieferplattformen zu entlasten. Wir empfehlen daher, dass Städte und Kommunen die eingenommenen Gelder von einer Einwegabgabe zweckgebunden nutzen, um eine erweiterte Rücknahmeinfrastruktur aufzubauen und zu betreiben“, erklärt Carola Bick, Wissenschaftlerin am ifeu.

Die Empfehlungen entstanden im Projekt „RE-PAID – Förderung von Mehrweglösungen zur Reduktion von Einwegserviceverpackungen aus Plastik durch Automatisierung der Rücknahme, Interventionen am Point of Sale und Möglichkeiten der Digitalisierung“. Das Team aus Forschung und Praxis testete in zehn Gastronomiebetrieben, wie sich die Nachfrage und Rückgabe von Mehrwegbehältnissen beim To-Go-Konsum steigern lässt.

Durch Befragungen der Kund*innen und Interviews mit den Gastronom*innen hat das Projekt die Wirkung sowie die Umsetzbarkeit dieser Maßnahmen bewertet. Darüber hinaus bewertete das Team den Verpackungseinsatz in den Gastronomiebetrieben betriebswirtschaftlich und ökologisch.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news845858>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

[LinkedIn](#)

INFORMATIONSQUELLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2025